

## ТОРТА

## „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС ШАМ ФЪСТЪК-НАР“

Серия MAGIC PASTRY

| СЪСТАВ НА СЛАДКИША |                                          |
|--------------------|------------------------------------------|
| 1                  | ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК |
| 2                  | КУЛИ НАР                                 |
| 3                  | МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ШАМ ФЪСТЪК             |
| 4                  | ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ                  |
| 5                  | НАР В ЖЕЛЕ                               |


**1. ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК** (натиснете върху кода за спецификация)

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                                                           | ТЕГЛО    | ИНФО.                                     | ВИДЕО               |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------|---------------------|
| <a href="#">180721</a> | РИЧКРЕМ Смес за американски крем кейк                                          | 1000 гр. | <a href="#">ТУК</a>                       |                     |
| 180203                 | Бунге бакерс КАНОЛА ойл                                                        | 300 гр.  | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |                     |
|                        | яйца                                                                           | 350 гр.  |                                           |                     |
|                        | вода                                                                           | 250 гр.  |                                           |                     |
| <a href="#">385604</a> | БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц<br>масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23% | 450 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       |                     |
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир                                                      | 400 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">182908</a> | Шам Фъстък - Delipaste Pistacchio FABBRI                                       | 120 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       |                     |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Разбърквате всички материали заедно, представка перо, за 4 минута на втора скорост.

Към края на хомогенизацията добавяме разтопения шоколад и млечната сметана и делипейст шам фъстък. Печене: На 170° C - 180° C за около 10 мин.

**2. КУЛИ НАР** (натиснете върху кода за спецификация)

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                | ТЕГЛО   | ИНФО.                                     | ВИДЕО               |
|------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------|---------------------|
| <a href="#">180446</a> | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ | 800 гр. | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
|                        | захар                               | 120 гр. |                                           |                     |
|                        | вода                                | 60 гр.  |                                           |                     |
| <a href="#">180903</a> | Фонд роял - Fond Royale BAKELS      | 60 гр.  | <a href="#">ТУК</a>                       | <a href="#">ТУК</a> |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сваряваме водата с захарта и добавяме фонд руаял.

Заливаме сместа върху нар в желе БАКБЕЛ и хомогенизираме.

Поставяме в форма и замразяваме.

**3. МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ШАМ ФЪСТЪК** (натиснете върху кода за спецификация)

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                                                           | ТЕГЛО   | ИНФО.               | ВИДЕО               |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------|---------------------|
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир (разбита)                                            | 750 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">385604</a> | БЯЛ КУВЕРТЮР «КАЛИОПА» ПРЕМИУМ мц<br>масленост 36% Какаово масло 30% мляко 23% | 400 гр. | <a href="#">ТУК</a> |                     |
| <a href="#">180301</a> | Млечна сметана 35% Елевир                                                      | 750 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">180903</a> | Фонд роял - Fond Royale BAKELS                                                 | 135 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
| <a href="#">182908</a> | Шам Фъстък - Delipaste Pistacchio FABBRI                                       | 120 гр. | <a href="#">ТУК</a> |                     |
|                        |                                                                                |         |                     |                     |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Затопляме млечната сметана, добавяме фонд роял и заливаме сместа върху белия шоколад и хомогенизираме. Добавяме делипейст ШАМ ФЪСТЪК и хомогенизираме.  
Като сместа стане на 35оС хомогенизираме с леко разбитата сметана ЕЛЕВИР на части.

**4. ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ** (натиснете върху кода за спецификация)

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                             | ТЕГЛО     | ИНФО.               | ВИДЕО                                     |
|------------------------|--------------------------------------------------|-----------|---------------------|-------------------------------------------|
| <a href="#">180434</a> | Огледално студено глаже 5 кг. Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ | 1.000 гр. | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |
|                        | Вода                                             | 300 гр.   |                     |                                           |
| <a href="#">180426</a> | Огледално студено неутрално глаже ФРИЗ           | 200 гр.   | <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Сваряваме водата с „Огледално студено глаже Неутрал“, отстраняваме от огъня и добавяме „Огледално студено глаже Бяло ДЕЛУКС-БАКБЕЛ“. (може да оцветим с цвят по наше желание).  
Хомогенизираме и покриваме сглобеното замразено стебло на 32 – 35°С.

**5. нар в желе** (натиснете върху кода за спецификация)

| КОД                    | ОПИСАНИЕ НА СУРОВИНА                | ТЕГЛО   | ИНФО.                                     | ВИДЕО               |
|------------------------|-------------------------------------|---------|-------------------------------------------|---------------------|
| <a href="#">180446</a> | НАР 70 %-в желе 6 кг. ДЕЛУКС-БАКБЕЛ | 800 гр. | <a href="#">ТУК</a> и <a href="#">ТУК</a> | <a href="#">ТУК</a> |
|                        | Топъл сироп 30°                     | 140 гр. |                                           |                     |
|                        | Зелатин на листа                    | 17 гр.  |                                           |                     |

**НАЧИН НА РАБОТА**

Омекотяваме желатинът и го добавяме към топлия сироп (35-40° С). Добавяме НАР в желе БАКБЕЛ.

**СГЛОБЯВАНЕ**

- ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК
- МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ШАМ ФЪСТЪК
- ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК
- МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ШАМ ФЪСТЪК
- КУЛИ НАР
- ПАНДИШПАН РИЧКРЕМ БЯЛ ШОКОЛАД/ШАМ ФЪСТЪК
- МУС БЯЛ ШОКОЛАД - ШАМ ФЪСТЪК
- ГЛАЗУРА БЯЛ МИРОР ГЛАЖЕ
- НАР В ЖЕЛЕ

**ХАРАКТЕРИСТИКА: ТОРТА „БЯЛ ШОКОЛАДОВ МУС-НАР“ / Серия MAGIC PASTRY**

Бял шоколадов МУС от ФРЕНСКИ БЯЛ КУВЕРТЮР СЕМУА, се среща с цели зърна от НАР сорт „ермиони“ върху БЯЛ ШОКОЛАДОВО КРЕМОВ ПАНДИШПАН приготвен от пресни яйца. Тортата е залята с плътна БЯЛА ЗАЛИВКА, която покрива на пълно, осигурявайки богат вкус, отлична визия и разрез

**ВНИМАНИЕ :**

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към  
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:  
Тел.0878984887,  
0878257904

